

Připraveno s láskou

DVŮR HONĚTICE - JÍDELNÍ LÍSTEK

Co všechno dobrého si u nás můžete dát.

V naší kuchyni pro Vás vaříme s láskou a péčí, vždy z čerstvých surovin.

Snažíme se využívat regionální potraviny vysoké kvality, stejně jako nabídek místních farmářů. Za kolektiv naší kuchyně i celého areálu Vám přejeme nejen dobrou chuť, ale také příjemný pobyt.

Jídlo Vám připravuje šéfkuchař Tomáš Horenský a o celkovou pohodu a Vaše pohodlí se starají majitelé Petra a Igor Pokorní.



Předkrmy

Domácí játrová paštika s portským vínem, brusinkami, salátkem a chlebových chipsem

100g/ 131 Kč

Grilovaný kozí sýr v ořechovém obalu s pošírovanou hruškou, ložené na rukolových listech s medovým dresinkem

100g/ 152 Kč

Lososový tataráček s avokádem podávaný na toastovém chipsu, zdobený pečeným citronem

100g/ 169 Kč

Carpaccio z červené řepy s čerstvým sýrem, bylinkami a chlebovým chipsem / VEG

100g/ 132 Kč

Polévky

0,3l/ 86 Kč / polévka podávaná v terinách

Hovězí nebo drůbeží vývar s masem nebo játrovými knedlíčky, nudlemi, kořenovou zeleninou, sypaný zel. petrželí

Francouzská cibulačka s bílým vínem a sýrovými krutony

Minestrone se sýrem Grana Padano / VEG

Dýňový krém s kokosovým mlékem, parmazánem a pestem ze sušených rajčat / VEG

Hlavní jídla

udávaná gramáž masa

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou a karlovarským nebo špekovým knedlíkem
200g/ 356 Kč

Hovězí líčka v kořenové zelenině, na červeném víně
s máslovobramborovou kaší a zelen. chipsem
200g/ 386 Kč

Kuřecí prsíčko balené v italské slanině, plněné sušenými rajčaty
s bramborovým špízem a hráškovým ragú
200g/ 386 Kč

Flank Steak, omáčka a příloha dle výběru v ceně
200g/ 396 Kč

Vepřová panenka na rozmarýnu připravená metodou sous-vide,
omáčka a příloha dle výběru v ceně
200g/ 356 Kč

Kachní prsíčko s brusinkovou omáčkou a bramborovým fondánem
200g/ 396 Kč

Pečený lilek s rajčaty a bylinkami proložený plátky mozzarely nebo tofu / VEG
300g/ 286 Kč

Šafránové rizoto / VEG
300g/ 286 Kč

Omáčky

0,2l/ 60 Kč
omáčky na výběr k masu hlavních jídel

Portská (demi-glace)
Pepřová ze zeleného nakládaného pepře
Švestková s chillí a bourbonem

Přílohy

200g/ 96 Kč

Pečené grenaile s tymiánem
Mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou
Gratinované smetanová brambory
Bramborová kaše
Karlovarský knedlík
Špekový knedlík



Pokrmý pro vítání hostů

Chléb se škvarkovou pomazánkou a jarní cibulkou
1 krajíc/ 43 Kč

Lososová kanapka s koprem a kaparou
kus/ 52 Kč

Kanapka s parmskou šunkou
kus/ 48 Kč

Kanapka s tataráčkem z červené řepy a čerstvým sýrem
kus/ 48 Kč

Minitortilky se slaninou a čedarem
kus/ 55 Kč

Večeře den před svatbou

Předsvatební společenská událost v podobě grilované večeře
450 Kč / osoba (od 10 osob)

Grilování na našem grilu OFYR (v případě nepříznivého počasí je večeře grilována v kuchyni)

Flank steak, vepřová panenka, kuřecí steak, klobáska, hermelín,
kukuřičný klas, salát Coleslaw, hořčice, křen, chléb

Servírovaná večeře
300 Kč / osoba

Steak z vepřové krkovičky, pečené zámecké brambory, malý salátek

Caesar salát s kuřecím masem, vejcem, bylinkovými krutony a Grana Padano

Kuřecí steak na bylinkovém másle, petrželové brambory

Směs listových salátů s medovou zálivkou s ořechy a tofu / VEG

Moc prosíme, s ohledem na vytížení kuchyně během svatebních příprav o výběr dvou druhů večeří plus vege/vegan jídlo. Děkujeme.

Při výběru svatebního oběda vyberte prosím jednotný pokrm;
kuchyně samozřejmě reaguje na Vaše požadavky ohledně diet a výběr vege a vegan.



Honětický raut

Gramáže na osobu:

maso 350g

přílohy 250g

saláty 200g

1.575 Kč / osoba

Grilované šunkové koleno
Pečená vepřová žebra v BBQ
Kuřecí křídla ve sweet chilli omáčce
Kuřecí závitky se slaninou a čedarem
Variace vepřových a kuřecích řízečků v trojbalu
Hovězí a tvarůžkový tataráček
Salát z mozzarely, rajčat a bazalky
Šopský salát s balkánským sýrem
Zelný salát s koprem
Pečené grenaille
Nářez sýrů, fermentované klobásky
Gouda, sýr s modrou plísní, jadel, hermelín, ořechy, olivy, hrozno
Sterilovaná zelenina
Hořčice, křen
Chléb

Honětický raut premium

1.875 Kč / osoba

Grilovaná zauzená kýta
Pečená vepřová žebra v BBQ
Vepřové řízečky ložené v česneku
Kuřecí řízečky v Cornflakes
Grilované krevety ve víně se zeleninovočesnekovým pestem
Hovězí miniburger (možnost varianty vege)
Prkénko k vínu a pivu – pikantní klobáska
Gouda, sýr s modrou plísní, jadel, brie, olivy, hrozno, ořechy,
Pomazánka
Salát Coleslaw
Grilovaná kukuřice
Pečené grenaille s česnekovým dipem
Hovězí, lososový a řepný tataráček s topinkou
Krájená zelenina
Sterilovaná zelenina
Hořčice, křen
Variace pečiva – chléb, rohlíky, celozrnné pečivo

Extra pokrmy

Kuřecí paličky v kukuřičných lupíncích	150g/170Kč
Grilovaná zelenina	150g/120Kč
Roastbeef sandwich	1ks/180Kč
Grilovaný Hermelín	1ks/120Kč
Filet z lososa v papilotě	150g/300Kč
Vegebulgur s grilovanou zeleninou	150g/200Kč
Salát Caprese	200g/180Kč
Řezaná zelenina	300g/200Kč
Hovězí tataráček s topinkou	(4x ½ topinky) 80g/200Kč
Lososový tataráček	80g/250Kč
Tvarůžkový tataráček	100g/200Kč
Tataráček z červené řepy	100g/200Kč
Pečená řepa s česnekem	100g/130Kč
Grilované krevety s bílým vínem a marinádou	100g/210Kč

